

Landkreis Vorpommern-Rügen

Der Landrat



Landkreis Vorpommern-Rügen, Carl-Heydemann-Ring 67, 18437 Stralsund

EINGEGANGEN

11. Juni 2022

Grüßlich

Ihr Zeichen:
Ihre Nachricht vom:
Mein Zeichen: 34.30.02 Az: A-34.30-04-2022
Meine Nachricht vom:
Bitte beachten Sie unsere Postanschrift unten!

Fachdienst: Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Fachgebiet / Team: Lebensmittelüberwachung
Auskunft erteilt:
Besucheranschrift:

Zimmer:
Telefon:
Fax:
E-Mail:

Datum: 7. Juni 2022

Ihr Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

mit Bescheid vom 3. Mai 2022 wurde Ihrem Antrag auf Auskunft nach dem VIG für den Betrieb: Gaststätte „Sur la Mer“, Am Westhafen 24, 18256 Barth stattgegeben.

Sie erhalten in der Anlage den Informationszugang durch Beantwortung Ihrer im Antrag gestellten Fragen.

Mit freundlichen Grüßen

im Auftrag

Anlage

Datenschutzrechtlicher Hinweis:

Der Landkreis Vorpommern-Rügen, Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz verarbeitet Ihre personenbezogenen Daten nur zur Bearbeitung Ihres Antrages und auf Grundlage des Art. 6 Abs. 1 Buchstabe c DSGVO in Verbindung mit dem VIG. Ihre Daten werden gemäß § 5 Abs. 2 Satz 3 VIG demjenigen offenbart, dessen Daten betroffen sind. Die Offenbarung wird auf Antrag gewährt. Ihre Daten werden 1 Jahr nach Abschluss des Vorganges gelöscht. Die Frist beginnt mit Ablauf des Jahres, in dem der Vorgang abgeschlossen wird. Eine umfangreiche Informationen gemäß der DSGVO, auch zu Ihren Betroffenenrechten, erhalten Sie im Internet unter www.lk-vr.de/Datenschutz/.

Postanschrift
Landkreis Vorpommern-Rügen
Carl-Heydemann-Ring 67
18437 Stralsund

Kontaktdaten
T: 03831 357-1000
F: 03831 357-444100
poststelle@lk-vr.de
www.lk-vr.de



Bankverbindung
Sparkasse Vorpommern
IBAN: DE43 1505 0500 0000 0001 75
BIC: NOLADE21GRW

allgemeine Sprechzeiten
Dienstag 09:00-12:00 Uhr
13:30-18:00 Uhr
Donnerstag 09:00-12:00 Uhr
13:30-16:00 Uhr
oder Termin nach Vereinbarung



Antrag nach dem VIG vom 19.04.2022

Informationen zu den festgestellten nicht zulässigen Abweichungen i. S. d. § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 VIG bezogen auf die beiden letzten Kontrollberichte für folgenden Betrieb:
Gaststätte „Sur la Mer“, Am Westhafen 24, 18356 Barth

1. Wann haben die beiden letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen stattgefunden?

Die Plankontrolle wurde am 10.08.2021 durchgeführt (Neugründung 01.06.2020).

2. Kam es hierbei zu Beanstandungen? Falls ja, beantrage ich hiermit die Herausgabe des entsprechenden Kontrollberichtes an mich.

Es wurden während der Kontrolle am 10.08.2021 folgende Mängel festgestellt:

- *Fliesenschäden in der Wand im Vorraum der Kühlzelle*
- *diverse Löcher in der Wand in der Personaltoilette und im Umkleideraum*
- *defekte Beleuchtung der vorderen Dunstabzugshaube in der Küche*
- *im Türbereich der Kühlzelle befanden sich Bauschaum und diverse raue Oberflächen*
- *im Vorraum der Kühlzelle fehlte der Griff an einer Tiefkühltruhe*
- *im Vorraum der Kühlzelle befanden sich diverse Tiefkühltruhen mit rostigem Deckel*
- *im Hoflager oben war keine Ordnung vorhanden - diverse Gegenstände standen auf dem Fußboden*
- *im Umkleideraum standen Schuhe auf, in und vor den Schränken, diese Bereiche waren teilweise verschmutzt*

Dies stellt einen Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene dar. Danach müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instandgehalten sein.

Dies stellt einen Verstoß gegen Artikel 4 Absatz 2 i. V. m. Anhang II Kapitel II Absatz 1 b) Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene dar.
Danach müssen Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen ausweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen

Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

- *in der Küche war die Ablaufrinne der Dunstabzugshaube teilweise mit alten fettigen Belägen behaftet*
- *die Dichtungsgummis diverser Kühlgeräte in der Küche (z. B. TK-Schrank, Saladette) waren verschmutzt*
- *in der Küche befanden sich diverse Aufschnittbretter mit Riefen*
- *das Lüftungsgitter des Kühlaggregates in der Kühlzelle war mit Flusen verschmutzt*

Dies stellt einen Verstoß gegen § 3 Satz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) dar. Danach dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr mit Lebensmitteln erforderlichen Sorgfalt nicht der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind.

Eine nachteilige Beeinflussung im Sinne des § 2 Abs. 1 Nr. 1 LMHV ist eine Ekel erregende oder sonstige Beeinflussung der weinwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

Dies stellt einen Verstoß gegen Artikel 4 Absatz 2 i. V. m. Anhang II Kapitel V Absatz 1 a) Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene dar. Danach müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

- *es lag kein Reinigungsplan zur Einsicht vor*

Dies stellt einen Verstoß gegen Art. 4 Abs. 3, Art. 5 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene dar, wonach die Durchführung von Hygienemaßnahmen auf den Grundsätzen von HACCP basiert. Nach Art. 5 Abs. 4 a) sind die Eigenkontrollen der zuständigen Behörde nachzuweisen.

Der Stand der Beseitigung der Mängel ist nicht bekannt, da es bisher keine Nachkontrolle gegeben hat.